SILVERCREST®



PLANCHA GRILL
PIASTRA ELETTRICA SPM 2000 B2

(ES)
PLANCHA GRILL
Instrucciones de uso

(PT)
TOSTADEIRA
Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)
PANINI-GRILL
Bedienungsanleitung

(IT) (MT)
PIASTRA ELETTRICA
Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)
PANINI MAKER
Operating instructions

IAN 104005

(ES) (IT)
(PT)

ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

GB MT

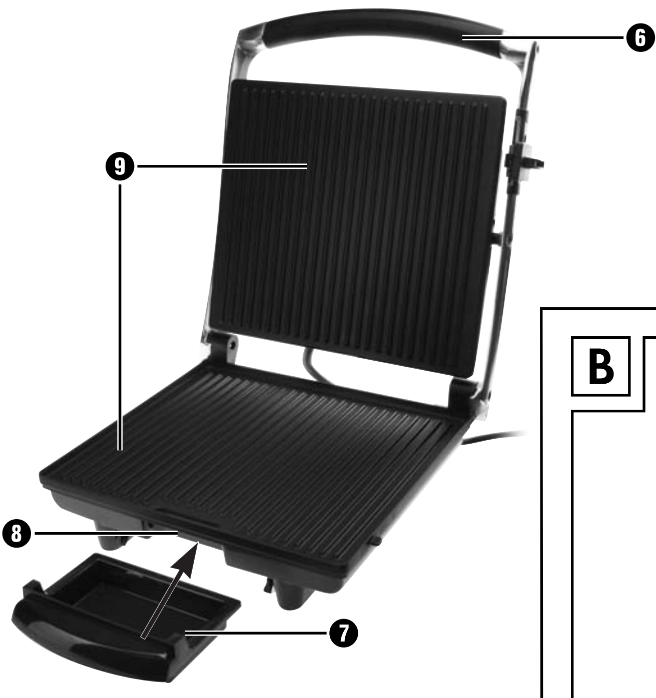
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

A





B



Índice

Introducción

Información sobre estas instrucciones de uso

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante..

Uso previsto

Las sandwichera está indicada para tostar panecillos y emparedados o para asar otros alimentos. Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto. El aparato no está previsto para su uso comercial o industrial.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo a causa de daños producidos por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de piezas de repuesto no autorizadas. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Advertencias

En estas instrucciones de uso, se utilizan las siguientes advertencias:

⚠ **PELIGRO**

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación de peligro inminente.

Si no puede evitarse la situación peligrosa, puede causar la muerte o lesiones graves.

► Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar un peligro de muerte o de lesiones graves.

⚠ **ADVERTENCIA**

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación de peligro.

Si no se evita la situación de peligro, pueden producirse lesiones.

► Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar lesiones personales.

¡CUIDADO!

Una advertencia de este nivel de peligro indica un posible daño material.

Si no se evita la situación, pueden producirse daños materiales.

► Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar daños materiales.

INDICACIÓN

► La indicación advierte de información adicional que facilita el manejo del aparato.

Seguridad

En este capítulo, obtendrá indicaciones de seguridad importantes para manejar el aparato.

Este aparato cumple las normas de seguridad prescritas. Un uso inadecuado puede causar lesiones personales y daños materiales.

Indicaciones de seguridad básicas

Para manejar con seguridad el aparato, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad:

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No utilice un aparato dañado o que se haya caído.
- En caso de averiarse la clavija o el cable de red, encargue su reparación de forma inmediata a un técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos innecesarios.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Las reparaciones en el aparato deben ser realizadas exclusivamente por talleres autorizados o por el servicio de asistencia técnica. En caso de reparaciones indebidas, pueden producirse riesgos para los usuarios. Además, se anulará la garantía.
- La reparación del aparato durante el periodo de garantía debe ser realizada exclusivamente por un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; de lo contrario, los posibles daños posteriores no estarán cubiertos por la garantía.
- Los componentes defectuosos deben sustituirse exclusivamente por recambios originales. Solo puede garantizarse el cumplimiento de los requisitos de seguridad con el uso de estos recambios.
- Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- Coloque el aparato lo más cerca posible de una base de enchufe. Procure que la clavija de red esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- Procure que el aparato esté colocado de forma estable.

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ► Conecte el aparato exclusivamente a una base de enchufe instalada y conectada a tierra de acuerdo con la normativa. La tensión de red debe coincidir con los datos de la placa de características del aparato.
- ► Encomiende al servicio de asistencia técnica la reparación o sustitución inmediata de los cables de conexión o de los aparatos que no funcionen correctamente o estén dañados.
- ► No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos.
- ► Procure que el cable de red no se moje ni entre en contacto con humedad durante el funcionamiento.
- ► ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Podría producirse peligro de muerte por descarga eléctrica si penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.
- ► El cable de red debe asirse siempre por la clavija. No tire del propio cable ni toque nunca el cable de red con las manos mojadas, ya que, de lo contrario, podría provocar un cortocircuito o descarga eléctrica.
- ► No coloque el aparato, muebles ni similares sobre el cable de red y procure que no quede atrapado.
- ► Queda prohibido abrir la carcasa del aparato, intentar repararlo o realizar modificaciones. Si se abre la carcasa o se realizan modificaciones por cuenta propia, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y se anula la garantía.

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Proteja el aparato contra el goteo y las salpicaduras de agua. En consecuencia, no coloque ningún recipiente que contenga líquido (p. ej., un jarrón) encima del aparato o en sus inmediaciones.
- Desconecte la clavija de red de la base de enchufe cada vez que interrumpa el funcionamiento del aparato, tras finalizar su uso y antes de limpiarlo.

⚠ ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!



¡Atención! ¡Superficie caliente!

- Las superficies del aparato se pueden calentar mucho durante el funcionamiento. Toque el aparato únicamente por la parte negra del asa.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- Asegúrese de que el aparato, el cable de red o la clavija de red no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ¡No utilice carbón ni combustibles similares con el aparato!
- Para proteger el revestimiento antiadherente, evite el uso de utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.
- Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.

Elementos de control

Figura A:

❶ Piloto rojo de control "Power"
❷ Regulador del nivel de calor
❸ Cable de red con clavija de red
❹ Bloqueo de seguridad
❺ Piloto verde de control "Ready"
❻ Asa
❼ Bandeja colectora de grasa
❽ Salida de grasa
❾ Placas de calentamiento

Figura B:

❿ Rasqueta de limpieza

Desembalaje y conexión

Indicaciones de seguridad

⚠ **ADVERTENCIA**

Durante la puesta en funcionamiento del aparato, pueden producirse lesiones personales y daños materiales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

► Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

► Observe las indicaciones acerca de la conexión eléctrica del aparato para evitar daños materiales.

Volumen de suministro e inspección de transporte

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes (consulte la página desplegable):

- Sandwichera
- Bandeja colectora de grasa
- Rasqueta de limpieza
- Instrucciones de uso

INDICACIÓN

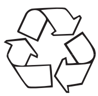
- ► Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ► Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo Asistencia técnica).

Desembalaje

- ♦ Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- ♦ Retire todo el material de embalaje.

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

INDICACIÓN

- ► Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Manejo y funcionamiento

En este capítulo, se proporcionan indicaciones importantes sobre el manejo y funcionamiento del aparato.

Antes del primer uso

- Limpie todos los accesorios de la manera descrita en el capítulo "Limpieza" para eliminar cualquier posible resto derivado de la fabricación del producto.
- Lea atentamente estas instrucciones de uso.
- Coloque el aparato conforme a las indicaciones de seguridad.
- Abra el bloqueo de seguridad ❹ llevando el deslizador de la posición 🔒 a la posición 🔓 .
- Limpie el aparato con un paño húmedo tal como se explica en «Cuidado y limpieza».
- Conecte el aparato.
- Conecte la clavija del cable de red ❸ a una base de enchufe correctamente instalada y conectada a tierra que suministre la tensión indicada en el capítulo "Características técnicas". Deje que el aparato se caliente durante unos cinco minutos al nivel máximo de temperatura girando el regulador del nivel de calor ❷ hasta el tope derecho.

INDICACIÓN

► Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

- Extraiga la clavija de red de la base de enchufe cuando el aparato se haya calentado y deje que se enfríe.
- Vuelva a limpiar el aparato con un paño húmedo.

Manejo

- Cierre la tapa del aparato con el asa ❻.
- Introduzca la bandeja colectora de grasa ❼ en el aparato.
- Vuelva a conectar la clavija de red a la base de enchufe. El piloto verde de control "Ready" ❺ se ilumina cuando el regulador del nivel de calor ❷ está en "0" (●).
- Ajuste el nivel deseado en el regulador del nivel de calor ❷. El piloto verde de control "Ready" ❺ se apaga y se enciende el piloto rojo de control "Power" ❶. Cuando se haya llegado al nivel de calor ajustado, se apaga el piloto rojo de control "Power" ❶ y se vuelve a encender el piloto verde de control "Ready" ❺.

INDICACIÓN

El piloto verde de control "Ready" ❺ también se ilumina cuando el regulador del nivel de calor ❷ está en "0". Cuando haya colocado el regulador del nivel de calor ❷ en la posición deseada, se apaga el piloto verde de control "Ready" ❺ hasta que se haya alcanzado la temperatura.

INDICACIÓN

El piloto verde de control "Ready" ❺ puede volver a apagarse durante el proceso y se vuelve a encender el piloto rojo de control "Power" ❶, lo que significa que la temperatura ajustada ha descendido y el aparato se está calentando de nuevo.

- ♦ Abra la tapa del aparato y coloque los alimentos que desea tostar/asar al grill sobre la placa de calentamiento inferior ❾.
- ♦ Cierre la tapa del aparato con el asa ❻.
- ♦ Como la placa de calentamiento superior ❾ es móvil, quedará siempre paralela a la placa de calentamiento inferior ❾ sin importar el grosor de los alimentos. De este modo, se consiguen buenos resultados.
- ♦ Compruebe el tostado de los alimentos transcurrido un tiempo Para ello, abra la tapa del aparato con el asa ❻.

INDICACIÓN

Empiece con tiempos de asado cortos y auméntelos hasta que haya dado con la duración adecuada.

- ♦ Si cree que los alimentos ya están suficientemente tostados, retírelos.

¡CUIDADO!

¡Daños en el aparato!

► No use ningún objeto puntiagudo ni afilado para retirar los alimentos, ya que podrían dañar las superficies de las placas de calentamiento ❾.

- ♦ Gire el regulador del nivel de calor ❷ a "0" y retire la clavija de red de la base de enchufe.

¡CUIDADO!

► Cuando no vaya a utilizar el aparato, desconéctelo siempre de la red eléctrica. No es suficiente con ajustar el regulador del nivel de calor ❷ en "0".

Consejos y trucos

- Para que la carne esté algo más blanda y acelerar así el asado, puede marinarla antes. Como base para ello se pueden emplear, por ejemplo, crema agria, vino tinto, vinagre, suero de leche o zumo fresco de papaya o piña. Añada hierbas y especias a su gusto. No añada sal, ya que absorbe el agua de la carne y la vuelve más dura. Coloque la carne en la marinada de tal forma que quede totalmente cubierta y cierre el recipiente. A ser posible, déjela reposar ahí de un día para otro.
- Las placas de calentamiento ❾ tienen un recubrimiento antiadherente, por lo que no es necesario utilizar grasa adicional. No obstante, si desea utilizarla, procure que la grasa/aceite sea adecuada para cocinar; por ejemplo, aceite de colza.
- Si no está seguro de si el alimento ya está hecho por dentro, utilice un termómetro convencional para carne.

Limpieza y mantenimiento

Indicaciones de seguridad

⚠ **¡ADVERTENCIA!**
¡PELIGRO DE MUERTE POR DESCARGA ELÉCTRICA!

Durante la limpieza del aparato, pueden producirse lesiones personales.

Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

- ► Antes de la limpieza, retire la clavija de red y espere a que el aparato se haya enfriado por completo. ¡Peligro de lesiones!
- ► No limpie nunca el aparato bajo el agua corriente ni lo sumerja en agua. El aparato podría dañarse de forma irreparable.

¡CUIDADO!

¡Daños en el aparato!

- ► Durante la limpieza, asegúrese de que no penetre humedad en el aparato para evitar daños irreparables.
- ► Para la limpieza de las superficies, no utilice productos de limpieza abrasivos ni químicos ni objetos afilados o que puedan provocar arañazos.

- ■ Cuando se hayan enfriado las placas de calentamiento ❾, pase la rasqueta de limpieza ❿ por dichas placas de calentamiento ❾ de modo que se acumulen toda la grasa los restos y se puedan eliminar más fácilmente.
- ■ Limpie las placas de calentamiento ❾ con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un producto de limpieza suave. Para la limpieza, no use productos de limpieza agresivos, estropajos ásperos ni objetos puntiagudos para no dañar el revestimiento antiadherente.
- ■ En caso de que se cree una costra más resistente, coloque un paño de limpieza mojado sobre los restos pegados para ablandarlos.

Para la limpieza de las superficies exteriores del aparato, es suficiente con un paño húmedo.
Observe que todas las piezas se hayan secado por completo antes de volver a utilizar el aparato.

Limpie la rasqueta de limpieza ❿ con un paño húmedo. En caso de suciedad incrustada, añada al paño un producto de limpieza suave.

Almacenaje

Guarde el aparato limpio en un lugar seco. Cierre el bloqueo de seguridad ❹.

Enrolle el cable de red ❸ en el enrollacables situado en la parte inferior del aparato.

Puede colocar el aparato en posición vertical para ahorrar espacio.

Recetas

Un panini es un emparedado caliente preparado con pan blanco fresco.
Se tuesta y luego se sirve.

Panini de queso y espinacas

250 g de hojas de espinaca

1 cebolla

1 diente de ajo

1 cucharada sopera de aceite

2 cucharaditas de zumo de limón

1 pizca de sal (y pimienta)

4 rebanadas de pan de molde/pan blanco

40 g de mantequilla de hierbas

75 g de mozzarella

20 g de piñones

- ♦ Escoja y lave las hojas de espinaca.
- ♦ Pele y pique la cebolla y el diente de ajo y rehóguelos en aceite caliente hasta que se vuelvan transparentes. Añada las espinacas. Condimente con el zumo de limón, la sal y la pimienta.
- ♦ Unte el pan de molde con la mantequilla de hierbas.
- ♦ Corte la mozzarella en rodajas y distribúyala sobre dos rebanadas de pan con las espinacas escurridas. Espolvoree los piñones por encima.
- ♦ Cubra el panini con otra rebanada de pan.
- ♦ Coloque el panini con cuidado sobre la sandwichera precalentada en el nivel de calor medio y cierre la tapa.
- ♦ Espere hasta que el panini tenga un color tostado. Después, retírelo de la sandwichera.

ES

Panini de pechuga de pollo

400 g de filete de pechuga de pollo

20 g de mantequilla

Pimienta, sal y pimentón

120 g de panceta en tiras

6 rebanadas de pan blanco/de molde

3 cucharadas de aliño para ensaladas (yogur)

30 g de lechuga iceberg

2 tomates

1 aguacate

1 cucharadita de zumo de limón

50 g de pepinos

- Lave brevemente el filete de pechuga de pollo con agua corriente y séquelo con un trozo de papel de cocina. Caliente mantequilla en una sartén antiadherente y sofría el filete de pechuga de pollo a temperatura alta por ambos lados. Baje el hornillo a una temperatura media y deje que el filete de pechuga de pollo se siga haciendo unos 10 minutos. A continuación, condiméntelo con sal, pimienta y pimentón, retírelo de la sartén y resérvelo.
- Vuelva a calentar la grasa en la sartén y fría las tiras de panceta hasta que estén crujientes.
- Distribuya aliño de yogur sobre tres rebanadas de pan de molde o pan blanco, coloque encima las hojas de lechuga iceberg, corte tomates en rodajas, condiméntelos y colóquelos por encima.
- Corte el filete de pechuga de pollo a lo largo y colóquelo sobre los tomates.
- Coloque las tiras de panceta sobre el filete de pechuga de pollo.
- Corte el aguacate a lo largo y retire el hueso con un movimiento giratorio. Retire la piel y corte el aguacate en rodajas. Salpíquelo con el zumo de limón para que no se oxide. Coloque las rodajas sobre el panini.
- Corte el pepino en rodajas y colóquelas sobre el aguacate.
- Cubra el panini con otra rebanada de pan.
- Coloque el panini con cuidado sobre la sandwichera precalentada en el nivel de calor medio y cierre la tapa.
- Espere a que el panini tenga un color tostado y retírelo con cuidado de la sandwichera.

Baguette a la mostaza

1 baguette

1 diente de ajo

50 g de pepinillos

40 g de queso Pecorino

1 cucharada de mostaza fuerte

2 cucharadas de mostaza dulce

50 g de mantequilla

2 cucharadas de cebollino en daditos

Sal y pimienta

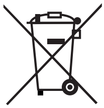
- ♦ Haga cortes en la baguette con una separación de unos 2 o 3 cm de forma transversal pero sin seccionarla.
- ♦ Pele el ajo y tritúrelo, corte los pepinillos en dados muy finos y ralle el queso Pecorino.
- ♦ Mezcle la mostaza fuerte y dulce con la mantequilla blanda, el ajo, los dados de pepinillo, el queso Pecorino y el cebollino y condiméntelo con sal y pimienta.
- ♦ Rellene los cortes de la baguette con esta mezcla y envuelva la baguette en papel de aluminio.
- ♦ Coloque la baguette con cuidado sobre la sandwichera precalentada en el nivel de calor medio y cierre la tapa. La baguette debe obtener un color tostado.

Almacenamiento/desecho

Almacenamiento

Si no pretende utilizar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, almacénelo en un lugar limpio, seco y protegido de la radiación solar directa. Colóquelo en vertical para ahorrar espacio.

Desecho del aparato



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU-RAEE (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.

Anexo

Indicaciones acerca de la declaración de conformidad

Este aparato cumple con los requisitos básicos y las demás normas relevantes de la Directiva europea sobre compatibilidad electromagnética 2004/108/EC, la Directiva de baja tensión 2006/95/EC, la Directiva de diseño ecológico 2009/125/EC (Disposición 1275/2008 Anexo II, n.° 1), así como la Directiva sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos 2011/65/EU.

La declaración de conformidad original completa puede solicitarse a la empresa de importación.

Características técnicas

Sandwichera	
Alimentación de corriente	220 – 240 V ~ | 50 Hz
Consumo de potencia	2000 W
Clase de protección	I ⏚
Temperatura de funcionamiento	De +15 a +40 °C
Humedad (sin condensación)	Del 5 al 75 %

Garantía

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y examinado en profundidad antes de su entrega.

Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Este es el único modo de garantizar un envío gratuito.

INDICACIÓN

► La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, las piezas sujetas a desgaste ni los daños sufridos por las piezas frágiles (p. ej., interruptores o pilas).

Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez.

Sus derechos legales no se ven limitados por esta garantía. La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio rige también para las piezas sustituidas y reparadas.

Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato o, como muy tarde, dos días después de la fecha de compra.

Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía está sujeta a costes.

Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 104005

Disponibilidad de la línea de atención al cliente:
de lunes a viernes de 8.00 a 20.00 h (CET)

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Indice

Introduzione

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare l'apparecchio solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

La diffusione o ristampa di qualsiasi genere, anche se parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, è consentita solo previa autorizzazione scritta del produttore.

Uso conforme

Il paninimaker è predisposto per tostare piccoli panini e sandwich o per grigliare altri cibi. Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme. L'apparecchio non è destinato all'impiego in ambienti commerciali o industriali.

Si escludono rivendicazioni di qualsiasi genere per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni inadeguate, esecuzione di modifiche non consentite o uso di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Avvertenze

Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzate le seguenti avvertenze:

⚠ **PERICOLO**

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione pericolosa.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a decesso o a gravi lesioni.

► Seguire le avvertenze contenute in questo elenco per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni personali.

⚠ AVVERTENZA

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a lesioni.

► Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

ATTENZIONE

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica la possibilità di riportare danni materiali.

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a danni materiali.

► Seguire le indicazioni di questa avvertenza per evitare danni materiali.

AVVISO

► Un'avvertenza comprende ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

Sicurezza

In questo capitolo sono riportate importanti avvertenze di sicurezza per l'uso dell'apparecchio.

Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'uso non conforme può comportare danni a persone e a cose.

Avvertenze di sicurezza di base

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- Fate sostituire la spina o il cavo danneggiata/o immediatamente da personale specializzato autorizzato o dal servizio di assistenza clienti ai fini di evitare pericoli.

- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo inadeguato possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.
- La riparazione dell'apparecchio in periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; altrimenti in caso di successivi danni la garanzia non sarà ritenuta valida.
- I componenti guasti devono venire sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- Proteggere il cavo di rete dal contatto con le parti surriscaldate dell'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- Fare raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia. Pericolo di ustioni!
- Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Fare in modo che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- Provvedere a un posizionamento stabile dell'apparecchio.

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra. La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Far immediatamente riparare o sostituire dal servizio di assistenza clienti i cavi di collegamento o gli apparecchi che non funzionano perfettamente o che si sono danneggiati.
- Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati.
- Impedire che il cavo di rete si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere il pericolo di morte a causa di folgorazione in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione all'accensione dell'apparecchio.
- Per sfilare la spina dalla presa di corrente, afferrare sempre la spina. Non tirare il cavo stesso e non toccarlo mai con le mani bagnate, in quanto ciò può provocare un corto circuito o una scossa elettrica.
- Non deporre né l'apparecchio né dei mobili o altro sul cavo di rete e badare che esso non rimanga incastrato.
- È vietato aprire l'alloggiamento dell'apparecchio e riparare o modificare quest'ultimo. Con l'alloggiamento aperto e in caso di modifiche di propria iniziativa sussiste pericolo di morte per folgorazione e la garanzia si estingue.

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ► Proteggere l'apparecchio da spruzzi e gocce d'acqua. Non collocare dunque oggetti contenenti liquidi (per es. vasi di fiori) sull'apparecchio o accanto all'apparecchio.
- ► Ad ogni interruzione o cessazione dell'uso e prima di ogni pulizia staccare la spina dalla presa.

⚠ PERICOLO DI USTIONI!



Attenzione! Superficie rovente!

- ► La superficie dell'apparecchio può surriscaldarsi durante l'uso. Toccare dunque l'apparecchio solo sulla parte nera della maniglia.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ► Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ► Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ► Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di rete o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.
- ► Non utilizzare carbone o altri combustibili simili per azionare l'apparecchio!
- ► Proteggere lo strato antiaderente, evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.
- ► Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.

Elementi di comando

Figura A:

❶ Spia di controllo rossa “Power”
❷ Regolatore dei livelli di calore
❸ Cavo di rete con spina
❹ Chiusura di sicurezza
❺ Spia di controllo verde “Ready”
❻ Maniglia
❼ Vaschetta per la raccolta del grasso
❽ Uscita del grasso
❾ Piastre riscaldanti

Figura B:

❿ Raschiatore

Disimballaggio e collegamento

Avvertenze di sicurezza

⚠ AVVERTENZA

Durante la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi danni personali e materiali!

Rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza, per evitare i pericoli:

► Il materiale di imballaggio non deve venire utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento.

► Attenersi alle indicazioni sul collegamento elettrico dell'apparecchio per evitare danni materiali.

Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti (vedi pagina apribile):

- Paninimaker
- Vaschetta per la raccolta del grasso
- Raschiatore
- Manuale di istruzioni

AVVISO

► Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.

► In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo Assistenza).

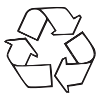
Disimballaggio

♦ Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.

♦ Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento e pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti locali.

AVVISO

► Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Comandi e funzionamento

In questo capitolo sono riportate indicazioni importanti relative ai comandi e al funzionamento dell’apparecchio.

Prima del primo impiego

- Al fine di rimuovere eventuali residui di produzione, pulire tutti gli accessori come descritto al capitolo “Pulizia”.
- Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni.
- Installare l’apparecchio attenendosi alle avvertenze di sicurezza.
- Aprire la chiusura di sicurezza ❹ portando il cursore dalla posizione 🔒 alla posizione 🔓 .
- Pulire l’apparecchio con un panno umido come descritto alla voce “Pulizia e manutenzione”.
- Chiudere l’apparecchio.
- Infilare la spina del cavo di rete ❸ in una presa di rete messa a terra e correttamente allacciata che fornisca la tensione indicata al capitolo “Dati tecnici”. Far riscaldare l’apparecchio per circa 5 minuti alla massima temperatura impostabile ruotando il regolatore dei livelli di calore ❷ completamente verso destra fino alla battuta.

AVVISO

► Nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio, può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo, dovuta ai resti di lavorazione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

- Dopo il riscaldamento staccare la presa di rete dalla presa di corrente e far raffreddare l’apparecchio.
- Pulire nuovamente l’apparecchio con un panno umido.

Uso

- Chiudere il coperchio dell’apparecchio utilizzando la maniglia ❻.
- Infilare la vaschetta per la raccolta del grasso ❼ nell’apparecchio.
- Inserire nuovamente la spina nella presa di corrente. La spia di controllo verde “Ready” ❺ si accende quando il regolatore dei livelli di calore ❷ si trova alla posizione “0” (●).
- Impostare il livello desiderato sul regolatore dei livelli di calore ❷. La spia di controllo verde “Ready” ❺ si spegne e la spia di controllo rossa “Power” ❶ si accende. Non appena il livello di calore impostato è stato raggiunto, la spia di controllo rossa “Power” ❶ si spegne e la spia di controllo verde “Ready” ❺ si riaccende.

AVVISO

La spia di controllo verde "Ready" ❺ è accesa anche quando il regolatore dei livelli di calore ❷ si trova alla posizione "0". Non appena il regolatore dei livelli di calore ❷ viene portato alla posizione desiderata, la spia di controllo verde "Ready" ❺ si spegne fino a quando non è stata raggiunta la relativa temperatura.

AVVISO

La spia di controllo verde "Ready" ❺ di tanto in tanto si potrebbe nuovamente spegnere e la spia di controllo rossa "Power" ❶ si riaccende.
Ciò significa che la temperatura è giunta al di sotto di quella impostata e l'apparecchio ha pertanto ripreso a riscaldarsi.

- ♦ Aprire il coperchio dell'apparecchio e collocare gli alimenti da grigliare sulla piastra riscaldante inferiore ❾.
- ♦ Chiudere il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia ❻.
- ♦ Grazie al fatto che la piastra riscaldante superiore ❾ è mobile, essa si trova sempre in posizione parallela alla piastra riscaldante inferiore ❾ anche in caso si debbano grigliare pietanze di notevole spessore. In tal modo si ottengono risultati di cottura ottimali.
- ♦ Dopo qualche tempo controllare la doratura della pietanza. A tale scopo aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando la maniglia ❻.

AVVISO

Iniziare con tempi di grigliatura brevi e aumentarli gradatamente fino a quando non è stata trovata la durata giusta.

- ♦ Se la doratura è soddisfacente, prelevare la pietanza dall'apparecchio.

ATTENZIONE

Danneggiamento dell'apparecchio!

► Non utilizzare oggetti acuminati o affilati per prelevare la pietanza. Essi potrebbero danneggiare le superfici delle piastre riscaldanti ❾!

- ♦ Ruotare il regolatore dei livelli di calore ❷ in posizione “0” e staccare la spina dalla presa.

ATTENZIONE

► Se non si utilizza l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Non è sufficiente portare il regolatore dei livelli di calore ❷ in posizione "0"!

Consigli e suggerimenti

- Per rendere tenera la carne e accelerare il processo di grigliatura, la si può prima marinare. Come base per la marinatura si prestano per esempio panna da cucina, vino rosso, aceto, latticello o succo fresco di papaia o ananas. Aggiungere a propria discrezione erbe e spezie. Non salare, in quanto il sale assorbe l'acqua dalla carne indurendola. Mettere la carne nella marinata in modo tale che sia completamente immersa e chiudere il recipiente. Si consiglia di lasciare in posa per tutta la notte.
- Le piastre riscaldanti ❾ sono ricoperte di uno strato antiaderente, per cui non è necessario aggiungere altro grasso. Se tuttavia si desidera utilizzare del grasso, assicurarsi che si tratti di grasso/olio adatto per la cottura, ad esempio olio di colza.
- Se non si è sicuri se la pietanza è cotta anche all'interno, utilizzare un termometro per carne comunemente reperibile in commercio.

Pulizia e manutenzione

Indicazioni di sicurezza

⚠ **ATTENZIONE!**
PERICOLO DI MORTE PER FOLGORAZIONE!

Nella pulizia dell'apparecchio si potrebbero verificare danni a persone!

Rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza, per evitare i pericoli:

- ► Prima della pulizia staccare la spina e attendere fino a quando l'apparecchio non si è completamente raffreddato. Pericolo di lesioni!
- ► Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente e non immergerlo mai nell'acqua. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!

ATTENZIONE

Danneggiamento dell'apparecchio!

- ► Per evitarne l'irreparabile danneggiamento, assicurarsi che durante la pulizia non penetri umidità nell'apparecchio.
- ► Per pulire le superfici non utilizzare né detergenti aggressivi, corrosivi o chimici né oggetti acumunati o graffianti.

- ■ Dopo che le piastre riscaldanti ❾ si sono raffreddate, far passare il raschiatore ❿ lungo le piastre riscaldanti ❾ in modo tale da raccogliere grasso e resti e rimuoverli con più facilità.
- ■ Pulire le piastre riscaldanti ❾ con un panno umido. In caso di sporco resistente, versare un po' di detergente delicato sul panno. Al fine di non rovinare il rivestimento antiaderente, per pulire non utilizzare strumenti affilati, spugne ruvide od oggetti appuntiti.
- ■ In caso di forti incrostazioni appoggiare un panno bagnato sui residui rimasti attaccati per ammorbidirli.

Per la pulizia delle superfici esterne dell'apparecchio è sufficiente un panno umido.
Prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio badare che tutti i componenti siano completamente asciutti.

Passare il raschiatore ❿ con un panno umido. In caso di sporco resistente, versare un po' di detergente delicato sul panno.

Conservazione

Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto. Chiudere la chiusura di sicurezza ❹.

Avvolgere il cavo di rete ❸ attorno all'avvolgicavo sul lato inferiore dell'apparecchio.

Per risparmiare spazio si può sistemare l'apparecchio in posizione verticale.

Ricette

Un panino è un sandwich caldo preparato con pane bianco fresco. Esso viene tostato fresco e servito subito.

Panino al formaggio e spinaci

250 g di spinaci in foglia

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaio di olio

2 cucchiaini di succo di limone

1 pizzico di sale (e pepe)

4 fette di pan carré/pane bianco

40 g di burro alle erbe

75 g di mozzarella

20 g di pinoli

- Selezionare le foglie di spinaci e lavarle.
- Sbucciare la cipolla e lo spicchio d'aglio e tritarli finemente, poi farli rosolare in olio bollente fino a quando non diventano trasparenti. Aggiungere gli spinaci. Condire con succo di limone, sale e pepe.
- Spalmare il burro alle erbe sul toast.
- Tagliare la mozzarella a fette, distribuirla assieme agli spinaci ben sgocciolati su due fette di pan carré. Cospargere di pinoli.
- Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
- Mettere con cautela il panino sul paninimaker preriscaldato al livello di calore medio e chiudere il coperchio.
- Attendere fino a quando il panino non è ben dorato. Poi prelevarlo dal panini-maker.

IT
MT

Panino al petto di pollo

400 g di filetto di petto di pollo

20 g di burro

Pepe, sale, paprica in polvere

120 g di pancetta a strisce

6 fette di pane bianco/pan carré

3 cucchiai di condimento per insalata (yogurt)

30 g di insalata iceberg

2 pomodori

1 avocado

1 cucchiaino di succo di limone

50 g di cetrioli

- Sciacquare brevemente il filetto di petto di pollo sotto l'acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina. Riscaldare il burro in un tegame con rivestimento antiaderente e arrostire a fiamma viva il filetto da entrambi i lati. Abbassare la fiamma a livello medio e finire di cuocere il filetto di pollo per circa 10 minuti. Dopo di ciò insaporire con sale, pepe e paprica, togliere il filetto dal tegame e metterlo da parte.
- Riscaldare nuovamente il burro nel tegame e arrostire le strisce di pancetta in modo da renderle croccanti.
- Distribuire il condimento a base di yogurt su 3 fette di pan carré/pane bianco, appoggiarvi sopra l'insalata iceberg, tagliare i pomodori a fette, insaporire e posare anch'essi sul pane.
- Tagliare per il lungo il filetto di pollo e appoggiare le strisce sui pomodori.
- Mettere le strisce di pancetta sopra quelle di filetto.
- Aprire per il lungo l'avocado e togliere il nocciolo con un movimento rotatorio. Sbucciare l'avocado e tagliarlo a fette. Cospargere del succo di limone sull'avocado in modo che non si annerisca. Mettere le fette sul panino.
- Tagliare il cetriolo a fette e appoggiarlo sull'avocado.
- Ricoprire il panino con una seconda fetta di pan carré.
- Mettere con cautela il panino sul paninimaker preriscaldato al livello di calore medio e chiudere il coperchio.
- Attendere fino a quando il panino è ben dorato, poi prelevarlo con cautela dal paninimaker.

Baguette alla senape

1 baguette

1 spicchio d'aglio

50 di cetrioli alla senape

40 g di pecorino

1 cucchiaio di senape piccante

2 cucchiaio di senape dolce

50 g di burro

2 cucchiai di erba cipollina

Sale, pepe

♦ Incidere la baguette a intervalli di circa 2-3 centimetri,

senza però tagliarla completamente.

♦ Spelare e schiacciare l'aglio, tagliare i cetrioli alla senape a dadini finissimi e grattugiare il pecorino.

♦ Mescolare la senape piccante e la senape dolce con il burro ammorbidito, l'aglio, i dadini di cetrioli, il pecorino e l'erba cipollina e condire con sale e pepe.

♦ Riempire gli intagli della baguette con questo composto e avvolgerla in un foglio di alluminio.

♦ Collocare con cautela la baguette sul paninimaker preriscaldato al livello di calore moderato e chiudere il coperchio. La baguette deve assumere un colore bruno-dorato

Conservazione/Smaltimento

Conservazione

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un periodo di tempo prolungato, conservarlo in un luogo pulito e asciutto non esposto all'irradiazione solare diretta. Collocando l'apparecchio in posizione verticale si risparmia spazio.

Smaltimento dell'apparecchio

Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea RAEE 2012/19/EU (Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche).

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

IT
MT

Appendice

Indicazioni sulla dichiarazione di conformità

Questo apparecchio è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre norme rilevanti della Direttiva europea per la compatibilità elettromagnetica 2004/108/EC, la Direttiva bassa tensione 2006/95/EC, la Direttiva Ecodesign 2009/125/EC (Regolamento 1275/2008 Appendice II, n. 1) nonché la Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose 2011/65/EU.

La dichiarazione di conformità originale e completa è a disposizione presso l'importatore.

Dati tecnici

Paninimaker	
Tensione di alimentazione	220 – 240 V ~ | 50 Hz
Assorbimento di potenza	2000 W
Classe di protezione	I ⏚
Temperatura di esercizio	da +15 a +40 °C
Umidità (nessuna condensa)	5 - 75 %

Garanzia

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova di acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

AVVISO

► La garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, danni alle parti soggette a usura o alle parti fragili, come per es. interruttori o accumulatori.

Il prodotto è destinato esclusivamente all’uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già all’atto dell’acquisto devono venire comunicati immediatamente dopo il disimballo, e comunque entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it
IAN 104005

(MT) **Assistenza Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 104005

Raggiungibilità della hotline: dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Índice

Introdução

Informações acerca deste manual de instruções

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo com alterações, sem a autorização por escrito do fabricante.

Utilização correta

O grelhador de Panini destina-se a torrar pãezinhos e sanduíches ou outros alimentos. Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta. O aparelho não se destina ao uso comercial ou industrial.

Está excluído qualquer tipo de reclamação devido a danos resultantes de utilização incorreta, reparações indevidas, alterações não autorizadas ou utilização de peças de reposição não homologadas. O risco é unicamente da responsabilidade do proprietário.

Indicações de aviso

No presente manual de instruções são utilizadas as seguintes indicações de aviso:

⚠ **PERIGO**

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma situação de perigo iminente.

Se a situação de perigo não for evitada, existe perigo de morte ou de ferimentos graves.

► Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar o perigo de morte ou de ferimentos graves a pessoas.

⚠ **AVISO**

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma possível situação perigosa.

Se a situação perigosa não for evitada, existe o perigo de ferimentos.

► Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar ferimentos de pessoas.

ATENÇÃO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica possíveis danos materiais.

Se a situação não for evitada, existe o perigo de danos materiais.

► Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar danos materiais.

NOTA

► Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.

Segurança

Este capítulo contém indicações de segurança importantes para o manuseamento do aparelho.

Este aparelho encontra-se em conformidade com as normas de segurança em vigor. Uma utilização incorreta pode causar danos pessoais e materiais.

Indicações básicas de segurança

Para um manuseamento seguro do aparelho, respeite as seguintes indicações de segurança:

- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- Fichas ou cabos de rede danificados devem ser substituídos por técnicos especializados autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente para evitar eventuais perigos.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- Solicite a reparação do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações indevidas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
- A reparação do aparelho dentro do período de garantia deve ser efetuada apenas por um serviço de assistência técnica autorizado pelo fabricante, caso contrário extingue-se o direito à garantia em caso de danos subsequentes.
- Os componentes avariados devem ser substituídos apenas por peças de reposição originais. Apenas a utilização destas peças garante o cumprimento dos requisitos de segurança.
- Evite que o cabo de rede elétrica entre em contacto com peças do aparelho quentes. Nunca utilize o aparelho na proximidade de chamas abertas, uma placa de aquecimento ou de um forno quente.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente depois da utilização, antes de o limpar! Perigo de queimaduras!
- Coloque o aparelho o mais próximo possível da tomada. Certifique-se de que a ficha está rapidamente acessível em caso de perigo e que o cabo está disposto de modo a que não seja possível tropeçar no mesmo.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

► Ligue o aparelho apenas a uma tomada de rede devidamente instalada e ligada à terra. A tensão de rede tem de estar de acordo com as indicações na chapa de identificação do aparelho.

► Mande imediatamente reparar ou substituir cabos de ligação ou aparelhos que não funcionem em perfeitas condições ou que tenham sido danificados no Serviço de Assistência.

► Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambientes húmidos ou molhados.

► Certifique-se de que o cabo de rede nunca se molha nem fica húmido durante o funcionamento.

► Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Aqui pode existir perigo de morte por choque elétrico, caso se verifique uma infiltração de resíduos líquidos, durante o funcionamento, nas peças condutoras de tensão.

► Segure sempre o cabo de rede pela ficha. Não puxe nunca pelo próprio cabo nem toque no cabo de rede com as mãos molhadas, uma vez que isso pode provocar um curto-circuito ou choque elétrico.

► Não coloque o aparelho nem móveis ou artigos semelhantes sobre o cabo de rede e certifique-se de que este não fica entalado.

► Não pode abrir a estrutura do aparelho, nem pode repará-lo ou modificá-lo. Com a estrutura aberta ou em caso de alterações efetuadas por si, existe perigo de morte por choque elétrico e a garantia perde a validade.

PT

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Proteja o aparelho contra salpicos e pingos de água. Por isso, não coloque qualquer objeto com líquidos (p. ex. jarras de flores) sobre ou junto do aparelho.
- Retire a ficha de rede da tomada de rede em caso de interrupção, bem como, após a utilização e antes de cada limpeza.

⚠ PERIGO DE QUEIMADURAS!



Atenção! Superfície quente!

- A superfície do aparelho pode aquecer muito durante o funcionamento. Toque no aparelho, então, apenas na parte preta da pega.

⚠ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Certifique-se de que o aparelho, o cabo ou a ficha de rede não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas abertas.
- Não utilize carvão ou combustíveis similares para operar o aparelho!
- Proteja o revestimento antiaderente, não utilizando utensílios de metal, como facas, garfos, etc. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.
- Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.

Elementos de comando

Figura A:

1. Luz de controlo vermelha "Power"
2. Regulador de níveis de aquecimento
3. Cabo de rede com ficha de rede
4. Fecho de segurança
5. Luz de controlo verde "Ready"
6. Pega
7. Recipiente de recolha de gordura
8. Saída de gordura
9. Placas de aquecimento

Figura B:

10. Raspador de limpeza

Retirar da embalagem e ligar

Instruções de segurança

⚠ **AVISO**

Durante a colocação em funcionamento do aparelho, podem ocorrer danos pessoais e materiais!

Tenha atenção às seguintes indicações de segurança, para evitar perigos:

- ► Os materiais da embalagem não devem ser utilizados para brincar. Perigo de asfixia.
- ► Observe as indicações sobre a ligação elétrica do aparelho para evitar danos materiais.

Material fornecido e inspeção de transporte

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes (ver lado desdobrável):

- Grelhador de Panini
- Recipiente de recolha de gordura
- Raspador de limpeza
- Manual de instruções

NOTA

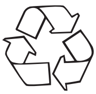
- ► Verifique a integridade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ► Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo Assistência Técnica).

Desembalagem

- ♦ Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- ♦ Retire todo o material de embalagem.

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais da embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

NOTA

- ► Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Operação e funcionamento

Este capítulo contém informações importantes sobre a operação e o funcionamento do aparelho.

Antes da primeira utilização

- Limpe todos os acessórios como descrito no capítulo "Limpeza" para remover possíveis resíduos da produção.
- Leia este manual de instruções com atenção.
- Instale o aparelho de acordo com as indicações de segurança.
- Abra o fecho de segurança ❹, deslocando o dispositivo de deslize da posição 🔒 para a posição 🔓.
- Limpe o aparelho com um pano húmido, conforme descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
- Ligue o aparelho.
- Encaixe a ficha do cabo de rede ❸ numa tomada devidamente instalada e ligada à terra, que forneça a tensão descrita no capítulo "Dados técnicos". Deixe o aparelho aquecer durante 5 minutos na regulação de temperatura máxima, rodando o regulador de níveis de aquecimento ❷ até ao batente direito.

NOTA

► Na primeira vez que aquecer o aparelho pode ocorrer uma ligeira formação de fumo e odores devido a resíduos de fabrico. Esta situação é normal e totalmente inofensiva. Certifique-se de que existe ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.

- Retire a ficha de rede da tomada depois do aquecimento e deixe o aparelho arrefecer.
- Limpe o aparelho mais uma vez com um pano húmido.

Utilização

- Feche a tampa do aparelho pela pega ❻.
- Introduza o recipiente de recolha de gordura ❼ no aparelho.
- Insira a ficha de rede novamente na tomada. A luz de controlo verde "Ready" ❺ acende, quando o regulador de níveis de aquecimento ❷ estiver em "0" (●).
- Ajuste o nível desejado no regulador de níveis de aquecimento ❷. A luz de controlo verde "Ready" ❺ apaga-se e a luz de controlo vermelha "Power" ❶ acende. Assim que o nível de aquecimento ajustado é alcançado, a luz de controlo vermelha "Power" ❶ apaga-se e a luz de controlo verde "Ready" ❺ acende.

NOTA

A luz de controlo verde "Ready" ❺ também acende, quando o regulador de níveis de aquecimento ❷ está em "0". Assim que colocar o regulador de níveis de aquecimento ❷ na posição desejada, a luz de controlo verde "Ready" ❺ apaga-se até a temperatura ser alcançada.

NOTA

A luz de controlo verde "Ready" ❺ pode, entretanto, apagar-se outra vez e a luz de controlo vermelha "Power" ❶ voltar a acender. Isto significa que a temperatura regulada não foi atingida e que o aparelho volta a aquecer!

- ♦ Levante a tampa do aparelho e coloque os alimentos a tostar/grelhar sobre a placa de aquecimento inferior ❾.
- ♦ Feche a tampa do aparelho pela pega ❻.
- ♦ Devido à placa de aquecimento de apoio oscilante superior ❾, esta encontra-se sempre paralela à placa de aquecimento inferior ❾. Desta forma é possível obter um resultado ideal.
- ♦ Controle, depois de algum tempo, a cor dos alimentos. Para isso, abra a tampa do aparelho pela pega ❻.

NOTA

Comece com períodos de grelha curtos e aumente-os até encontrar a duração correta.

- ♦ Se estiver satisfeito com a cor, retire os alimentos.

ATENÇÃO

Danos no aparelho!

- ► Não utilize objetos afiados ou cortantes, para retirar os alimentos. Estes podem danificar as superfícies das placas de aquecimento ❾!

- ♦ Rode o regulador de níveis de aquecimento ❷ para "0" e retire a ficha de rede da tomada.

ATENÇÃO

- ► Retire sempre a ficha de rede da tomada, quando não estiver a utilizar o aparelho. Não basta colocar o regulador de níveis de aquecimento ❷ em "0"!

Dicas e truques

- Para tornar a carne mais macia e acelerar o grelhado, pode marinar a carne primeiro. Como base para este procedimento são adequados, por exemplo, natas ácidas, vinho tinto, vinagre, leitelho ou sumo de papaia ou ananás naturais. Adicione, conforme o sabor, ervas aromáticas e condimentos. Não adicione sal, porque o sal retira a água da carne e torna-a dura. Coloque a carne assim na marinada de forma que esta fique toda tapada e feche o recipiente. O ideal é deixá-la de molho na marinada durante a noite.
- As placas de aquecimento ❾ possuem um revestimento antiaderente, por isso, não é necessária gordura adicional. Se, mesmo assim, pretender utilizar gordura, certifique-se de que a gordura/óleo é adequada(o) para fritar como, por exemplo, óleo de colza.
- Se não tiver a certeza, se os alimentos já estão grelhados também por dentro, utilize um termómetro de carne à venda nas lojas da especialidade.

Limpeza e conservação

Instruções de segurança

⚠ **AVISO!**
PERIGO DE MORTE DEVIDO A CHOQUE ELÉTRICO!

Na limpeza do aparelho podem ocorrer danos pessoais!

Tenha atenção às seguintes indicações de segurança, para evitar perigos:

► Antes da limpeza, tire a ficha de rede e espere até o aparelho ter arrefecido completamente. Perigo de ferimentos!

► Nunca lave o aparelho à torneira com água corrente e nunca o mergulhe em água. O aparelho pode sofrer danos irreparáveis!

ATENÇÃO

Danos no aparelho!

► Certifique-se de que, durante a limpeza, não se infiltra humidade no aparelho para evitar danos irreparáveis no mesmo.

► Não utilize, na limpeza das superfícies, produtos de limpeza abrasivos ou químicos, nem objetos afiados ou que possam riscar.

■ Depois das placas de aquecimento ❾ terem arrefecido, junte a gordura e os resíduos nas placas de aquecimento ❾ com o raspador de limpeza ❿, para os poder retirar mais facilmente.

■ Limpe as placas de aquecimento ❾ com um pano húmido. Em caso de sujidade profunda, aplique um detergente suave no pano. Não utilize detergentes abrasivos, esponjas ásperas ou objetos afiados na limpeza, para não estragar o revestimento antiaderente.

■ Havendo crostas duras, coloque um pano húmido sobre os resíduos pegados, para os amolecer.

Para a limpeza das superfícies exteriores do aparelho basta um pano húmido. Antes da nova utilização do aparelho, certifique-se de que todas as peças estão completamente secas.

Limpe o raspador de limpeza ❿ com um pano húmido. Em caso de sujidade profunda, aplique um detergente suave no pano.

Guardar

Guarde o aparelho limpo num local seco. Feche o fecho de segurança ❹.

Enrole o cabo de rede ❸ em torno do dispositivo de enrolamento do cabo na parte debaixo do aparelho.

Pode guardar o aparelho na vertical para poupar espaço no armazenamento.

Receitas

Um Panini é uma sanduíche quente preparada com pão branco fresco.
É torrado na hora e depois servido.

Panini de espinafre e queijo

250 g de folhas de espinafres

1 Cebola

1 Dente de alho

1 Colher de sopa de óleo

2 Colheres de chá de sumo de limão

1 Pitada de sal (e pimenta)

4 Fatias de pão de forma/pão branco

40 g de manteiga de ervas

75 g de queijo mozarela

20 g de pinhões

- Escolher e lavar os espinafres.
- Descascar e picar a cebola e o dente de alho, refogar em óleo quente até ficarem louros. Adicionar os espinafres. Temperar com sumo de limão, sal e pimenta.
- Barrar a fatia de pão de forma com a manteiga de ervas.
- Cortar o mozarela em fatias e distribui-lo sobre duas fatias de pão de forma com o espinafre escorrido. Colocar os pinhões por cima.
- Cobrir os Panini com uma segunda fatia de pão de forma.
- Colocar os Panini com cuidado sobre o grelhador de Panini aquecido no nível médio de aquecimento e fechar a tampa.
- Aguardar até os Panini estarem torrados, apresentando uma cor castanha-dourada. Depois retirá-los do grelhador de Panini.

Panini de peito de frango

400 g de peito de frango

20 g de manteiga

Pimenta, sal, colorau

120 g de bacon em tiras

6 Fatias de pão branco/de forma

3 Colheres de sopa de molho de salada (iogurte)

30 g de alface Iceberg

2 Tomates

1 Abacate

1 Colher de chá de sumo de lima

50 g de pepino

- Lavar brevemente o peito de frango à torneira em água corrente e secá-lo com papel de cozinha. Aquecer manteiga numa frigideira antiaderente e fritar o peito de frango dos dois lados até obter uma cor dourada. Baixar o fogão para uma temperatura média e deixar cozer o peito de frango 10 minutos. Depois de fritar, temperar com sal, pimenta e colorau, retirar da frigideira e pôr de lado.
- Aquecer mais uma vez a gordura na frigideira e fritar as fatias de bacon até ficarem estaladiças.
- Distribuir molho de iogurte sobre 3 fatias de pão de forma/pão branco, colocar por cima alface Iceberg, cortar tomates às fatias, temperar e colocar igualmente por cima.
- Cortar os peitos de frango longitudinalmente e colocá-los sobre o tomate.
- Colocar fatias de bacon sobre o peito de frango.
- Cortar o abacate longitudinalmente a toda a volta e separá-lo do caroço por meio de um movimento rotativo. Descascar o abacate e cortá-lo às fatias. Salpicar o abacate com o sumo de lima, para que não fique castanho. Colocar as fatias sobre os Panini.
- Cortar o pepino em fatias e colocá-las sobre o abacate.
- Cobrir os Panini com uma segunda fatia de pão de forma.
- Colocar os Panini com cuidado sobre o grelhador de Panini aquecido no nível médio de aquecimento e fechar a tampa.
- Aguardar até os Panini estarem torrados com uma cor castanha-dourada e retirá-los com cuidado do grelhador de Panini.

Baguete de mostarda

1 Baguete

1 Dente de alho

50 g de pepinos de conserva com mostarda

40 g de queijo Pecorino

1 Colher de sopa de mostarda picante

2 Colheres de sopa de mostarda doce

50 g de manteiga

2 Colheres de sopa de rolinhos de cebolinho

Sal, pimenta

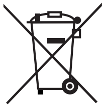
- ♦ Fazer transversalmente golpes na baguete de 2-3 centímetros de distância, mas não cortar totalmente.
- ♦ Descascar o alho e esmagá-lo, cortar os pepinos de conserva com mostarda em pedaços pequenos e raspar o Pecorino.
- ♦ Misturar a mostarda picante com a mostarda doce, a manteiga mole, o alho, os pedaços de pepino e o cebolinho e temperar com sal e pimenta.
- ♦ Introduzir a manteiga de mostarda nos golpes dados na baguete e embrulhar a baguete em papel de alumínio.
- ♦ Colocar as baguetes sobre o grelhador de Panini aquecido no nível médio de aquecimento e fechar a tampa. A baguete deve ter uma cor castanha-dourada.

Armazenamento/eliminação

Armazenamento

No caso de não utilizar o aparelho por um longo período de tempo, guarde--o num local limpo e seco sem incidência solar direta. A colocação na vertical poupa espaço de armazenamento.

Eliminação do aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum.
Este produto está sujeito à diretiva europeia 2012/19/EU-REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos).

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor.
Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.

Anexo

Indicações relativamente à Declaração de Conformidade

Este aparelho está em conformidade com os requisitos fundamentais e outras prescrições relevantes da diretiva europeia de compatibilidade eletromagnética 2004/108/EC, da diretiva de baixa tensão 2006/95/EC e da diretiva ecodesign 2009/125/EC (regulamento 1275/2008, anexo II, n.° 1), bem como, a diretiva RoHS 2011/65/EU.

Pode obter a versão original completa da Declaração de Conformidade junto do importador.

Dados técnicos

Grelhador de Panini	
Alimentação de tensão	220 – 240 V ~ | 50 Hz
Consumo de energia	2000 W
Classe de proteção	I ⏚
Temperatura de serviço	de +15 a +40 °C
Humidade (sem condensação)	de 5 a 75 %

Garantia

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Caso deseje acionar a garantia, telefone para o seu serviço de Assistência Técnica. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

NOTA

► A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico e não inclui danos durante o transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores ou acumuladores.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia. O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas.

Danos e defeitos que possam eventualmente existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem, o mais tardar dois dias após a data de compra.

Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Assistência Técnica

(PT) **Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt
IAN 104005

Horário de atendimento da linha de apoio:
Segunda a sexta das 8:00 horas – 20:00 horas (HEC)

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Contents

Introduction

Information about these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

The panini maker is designed for toasting small bread rolls and sandwiches or grilling other foods. It is not intended for any other use or use beyond that specified. This appliance is not intended for use in commercial or industrial environments.

The manufacturer accepts no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use or repairs, unauthorised modifications or the use of unapproved replacement parts. The operator bears sole liability.

Warning notes

The following warnings are used in these operating instructions:

⚠ **DANGER**

A warning at this hazard level indicates an imminently hazardous situation.

If the hazardous situation is not avoided, it could result in death or serious physical injury.

► Follow the instructions in this warning to prevent a fatality or serious personal injury.

⚠ **WARNING**

A warning at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.

Failure to avoid this hazardous situation could result in physical injury.

► Follow the instructions in this warning to prevent physical injury.

CAUTION

A warning at this hazard level indicates potential property damage.

Failure to avoid this situation could result in property damage.

► Follow the instructions in this warning to prevent property damage.

NOTE

► A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

Safety

In this section, you will find important safety instructions for using the appliance.

The appliance complies with the statutory safety regulations. Improper use may result in personal injury and property damage.

Basic safety guidelines

To ensure safe operation of the appliance, follow the safety guidelines set out below:

- Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate a appliance that has been damaged or dropped.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.

- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not use the appliance as a plaything.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than eight years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Failure to make proper repairs can put the user at risk. It will also invalidate any warranty claim.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer. Otherwise no warranty claims can be considered for subsequent damage.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. NEVER use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- Set up the appliance as close as possible to the electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- Provide a stable location for the appliance.

⚠ HAZARD DUE TO ELECTRIC SHOCK!

- The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- Arrange for Customer Services to repair or replace connecting cables and/or appliances that are not functioning properly or have been damaged.
- Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment.
- Take steps to ensure the power cable never becomes wet or moist during use.
- NEVER submerse the appliance in water or other liquids! This would bring about the risk of a potentially fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements.
- Always take hold of the plug when handling the power cable. Do not pull on the cable itself and never touch the power cable with wet hands, this could result in either a short circuit or an electric shock.
- Do not place the appliance itself, furniture items or similar objects on the power cable, and take steps to ensure it cannot become jammed or trapped in any way.
- Do not open the appliance housing or attempt to repair or modify the appliance. If the housing is opened or improper modifications are made, you run the risk of receiving a potentially fatal electric shock and the warranty will be void.

⚠ HAZARD DUE TO ELECTRIC SHOCK!

► Protect the appliance from drips or splashes of water. Do not place any water-filled vessels (e.g. flower vases) on or near the appliance.

► Always pull out the plug from the wall socket after every use and before each cleaning.

⚠ RISK OF BURNS!



Caution! Hot surface!

► The surfaces of the appliance become extremely hot during use. If so, touch the appliance using only the black part of the handle

⚠ CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

► Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.

► Never leave the appliance unattended during operation.

► Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.

► Do not use charcoal or similar fuels to operate the appliance!

► To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks, etc. Should the non-stick coating become damaged, stop using the appliance.

► Only operate the appliance with the original accessories supplied.

Operating components

Figure A:

1. Red "Power" control lamp
2. Heat level control
3. Power cable with mains plug
4. Safety catch
5. Green "Ready" control lamp
6. Handle
7. Fat collector tray
8. Fat outlet
9. Hotplates

Figure B:

10. Cleaning scraper

Unpacking and assembly

Safety guidelines

⚠ **WARNING**

During the first use of the appliance there is a risk of injury and/or damage to property!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

- ► Packaging material must not be used as a plaything. Risk of suffocation.
- ► Please follow the instructions regarding the electrical connection of the appliance to avoid damage to property.

Package contents and transport inspection

This appliance is supplied with the following components as standard (see fold-out page):

- Panini maker
- Fat collector tray
- Cleaning scraper
- Operating instructions

NOTE

► Check the package for completeness and for signs of visible damage.

► If the consignment is incomplete or damaged due to defective packaging or carriage, contact the Service hotline (see the chapter Service).

Unpacking

♦ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.

♦ Remove all packaging material.

Disposal of packaging materials

The packaging protects the appliance from damage during carriage.
The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.

Returning the packaging to the materials cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

► If possible, keep the original packaging of the appliance during the warranty period so that the appliance can be packed properly for returning in the event of a warranty claim.

Handling and operation

This section provides you with important information on handling and using the appliance.

Before initial use

- Clean all accessories as described in the section "Cleaning" to remove any possible production residues.
- Read these operating instructions carefully.
- Set up the appliance in accordance with the safety instructions.
- Open the safety catch ❹ by moving the slider from the 🔒 position to the 🔓 position.
- Clean the appliance with a damp cloth as described in "Cleaning and Care".
- Close the appliance.
- Insert the mains cable plug ❸ in a properly connected and earthed mains power socket which supplies the voltage stated in the"Technical data" section. Allow the appliance to heat up for about 5 minutes on the maximum temperature setting by turning the heat level control ❷ as far as the right-hand stop.

NOTE

► The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Provide sufficient ventilation; for example, by opening a window.

- After heating, pull the plug out of the mains socket and allow the appliance to cool down completely.
- Clean the appliance again with a damp cloth.

Operation

- Close the appliance lid using the handle ❻.
- Slide the fat collector tray ❼ into the appliance.
- Replace the plug in the mains mains power socket. The green "Ready" control lamp ❺ lights up when the heat level control ❷ is set to "0" (●).
- Set the desired level on the heat level control ❷. The green "Ready" control lamp ❺ goes out and the red "Power" control light ❶ lights up. As soon as the set heating level has been reached, the red "Power" control light ❶ goes out and the green "Ready" control lamp ❺ lights up again.

NOTE

The green control lamp "Ready" ❺ lights up when the heat level control ❷ is set at "0". As soon as you set the heat level control ❷ to the desired position, the green "Ready" control lamp ❺ goes out until the temperature has been reached.

NOTE

The green "Ready" control lamp ❺ may go out intermittently in the meantime and the red "Power" control lamp ❶ lights up. This indicates that the temperature has briefly fallen below the set temperature and the appliance is heating itself back up.

- Open the lid and place the food to be toasted/grilled on the lower hotplate ❾.
- Close the appliance lid using the handle ❻.
- Due to the sliding hinges fitted to the upper hotplate ❾, it always lies parallel to the lower hotplate ❾ even with large quantities of food. This guarantees an optimal grilling result.
- Check the browning of the food after a while. To do this, open the appliance lid using the handle ❻.

NOTE

Start with short grilling times and increase these until you have found the correct duration.

- When you are satisfied with the level of browning, remove the food.

CAUTION

Damage to the appliance!

► Do not use pointed or sharp objects to remove the food. These could damage the surfaces of the hotplates ❾!

- Turn the heat level control ❷ to “0” and remove the plug from the power socket.

CAUTION

► Always remove the plug from the mains power socket when the appliance is not in use! Setting the heat level control ❷ to "0" is not enough!

Tips and tricks

- To make meat more tender and speed up the grilling process, you can marinate it beforehand. An ideal basis for this can be sour cream, red wine, vinegar, buttermilk or fresh papaya or pineapple juice, for example. Add herbs and spices according to taste. Do not add salt as this can draw water out of the meat and make it dry. Place the meat in the marinade so that it is completely covered and close the container. Ideally, leave it overnight.
- The hotplates ❾ have a non-stick coating, therefore extra fat is not necessary. If you wish to use fat anyway, please ensure that the fat/oil is suitable for cooking, e.g. rapeseed oil.
- If you are not sure whether the food is cooked all the way through, you can use a commercially available meat thermometer.

Cleaning and care

Safety guidelines

⚠ **WARNING!**
DANGER TO LIFE DUE TO ELECTRIC SHOCK!

Risk of injury when cleaning the appliance!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

► Before cleaning, pull out the plug and wait until the appliance has completely cooled down. Risk of injury!

► Never clean the appliance under running water and never immerse it in water. The appliance could be irreparably damaged!

CAUTION

Damage to the appliance!

► To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture gets into it during cleaning.

► When cleaning the surfaces use neither abrasive or chemical cleaners, nor sharp or scratchy objects.

■ Draw the cleaning scraper ⓾ over the hotplates ❾ after the hotplates ❾ have cooled down so that the fat and residues are pushed together and can be more easily removed.

■ Wipe the hotplates ❾ with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Do not use any abrasive cleaning agents, rough sponges or sharp objects for cleaning as these could damage the non-stick coating.

■ For stubborn crusting, lay a wet cloth on the baked-on residues to soften them.

A damp cloth is sufficient for cleaning the exterior surfaces.
Ensure that all parts are completely dry before re-using the appliance.

Wipe the cleaning scraper ⓾ with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth.

Storage

Store the cleaned appliance in a dry location. Close the safety catch ❹.

Wrap the power cable ❸ around the cable retainer on the underside of the appliance.

You can store the appliance vertically to save space.

Recipes

A panini is a warm sandwich prepared from fresh white bread. It is freshly toasted and then served.

Spinach and cheese panini

250 g spinach leaves

1 onion

1 clove of garlic

1 tbsp. cooking oil

2 tbsp. lemon juice

1 pinch of salt (and pepper)

4 slices of toasting bread/white bread

40 g herb butter

75 g Mozzarella

20 g pine nuts

- ♦ Sort and wash the spinach leaves.
- ♦ Peel and finely chop the onion and garlic, stew in hot oil. Add the spinach. Season with lemon juice, salt and pepper.
- ♦ Spread the herb butter on the bread.
- ♦ Cut the Mozzarella into slices and place these on two slices of bread together with the drained spinach. Sprinkle with pine nuts.
- ♦ Top the panini with a second slice of bread.
- ♦ Place the panini onto the preheated panini maker (medium heat level) and close the lid.
- ♦ Wait until the panini are toasted golden brown. Then remove them from the panini maker

Chicken breast panini

400 g chicken breast

20 g butter

Pepper, salt, paprika powder

120 g bacon, in strips

6 slices of toasting bread

3 tbsp. salad dressing yoghurt

30 g of iceberg lettuce

2 tomatoes

1 avocado

1 tsp. lime juice

50 g cucumber

- Rinse the chicken breast under running tap water and pat dry with kitchen paper. Heat up some butter in a coated frying pan and sear the chicken breast on both sides. Turn the cooker down to a medium heat and then fry the chicken breasts for about 10 minutes. After frying, season with salt, pepper and paprika, remove from the pan and set aside.
- Reheat the fat in the pan and use it fry the bacon strips until they are crisp.
- Spread the yoghurt dressing on 3 slices of toasting bread, add the iceberg lettuce; cut the tomatoes into slices, season them and then also add these onto the bread.
- Cut the chicken breasts along their length and lay them on top of the tomatoes.
- Lay the strips of bacon on the chicken breasts.
- Cut open the avocados vertically and use a turning movement to remove the halves from the stone. Peel and cut the avocado into slices. Drizzle the lime juice onto the avocado to prevent from going brown. Lay the slices onto the panini.
- Cut the cucumber into slices and place them on the avocado.
- Top the panini with a second slice of bread.
- Place the panini onto the preheated panini maker (medium heat level) and close the lid.
- Wait until the panini are toasted golden brown and remove them carefully from the panini maker.

Mustard baguette

1 baguette

1 garlic clove

50 g mustard-pickled gherkins

40 g pecorino

1 tbsp. hot mustard

2 tbsp. sweet mustard

50 g butter

2 tbsp. chopped chives

Salt, pepper

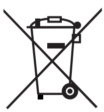
- ♦ Cut into the baguette at 2 – 3 centimetre intervals but do not cut all the way through.
- ♦ Peel and crush the garlic, dice the gherkins and grate the pecorino cheese.
- ♦ Mix the hot and sweet mustards with the soft butter, garlic, diced gherkin, pecorino cheese and chives and season with salt and pepper.
- ♦ Fill the mustard butter into the slits in the baguette and wrap the baguettes in aluminium foil.
- ♦ Place the baguette onto the preheated panini maker (medium heat level) and close the lid. The baguette should be golden-brown.

Storage/disposal

Storage

If you plan not to use the appliance for a long period, store it in a clean, dry place away from direct sunlight. You can store the appliance vertically to save space.

Disposal of the appliance



Under no circumstances should you dispose of the appliance with the normal household waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

Appendix

Notes on the Declaration of Conformity

This appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of the European Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the Low Voltage Directive 2006/95/EC and the Ecodesign Directive 2009/125/EC (Ordinance 1275/2008 Annex II, No. 1) as well as the RoHS directive 2011/65/EU.

The complete Declaration of Conformity, in its original form, is available from the importer.

Technical data

Panini maker	
Voltage supply	220 - 240 V ~ | 50 Hz
Power consumption	2000 W
Protection class	I ⏚
Operating temperature	+15 to +40°C
Humidity (no condensation)	5 to 75%

Warranty

You are provided a 3-year warranty on this appliance, valid from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

NOTE

► The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for damage sustained during carriage, components subject to wear and tear or damage to fragile components such as switches or batteries.

This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and interventions which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty. The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components.

Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase.

Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 104005

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 104005

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Paninimaker ist dafür bestimmt, kleine Brötchen und Sandwiches zu rösten oder andere Lebensmittel zu grillen. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Das Gerät ist nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen vorgesehen.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠ **GEFAHR**

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠ **WARNUNG**

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

Grundlegende Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

⚠ GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Lassen Sie Anschlussleitungen bzw. Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst reparieren oder austauschen.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- Fassen Sie das Netzkabel immer am Stecker an. Ziehen Sie nicht am Kabel selbst, und fassen Sie das Netzkabel niemals mit nassen Händen an, da dies einen Kurzschluss oder elektrischen Schlag verursachen kann.
- Stellen Sie weder das Gerät noch Möbelstücke o. Ä. auf das Netzkabel und achten Sie darauf, dass es nicht eingeklemmt wird.
- Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen, das Gerät nicht reparieren oder modifizieren. Bei geöffnetem Gehäuse oder eigenmächtigen Umbauten besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag und die Gewährleistung erlischt.

⚠ GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.
- Ziehen Sie bei jeder Unterbrechung sowie nach Beenden des Gebrauchs und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠ VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

- Die Oberfläche des Gerätes kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie das Gerät dann nur am schwarzen Teil des Griffes.

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- Schützen Sie die Antihaftbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ rote Kontrollleuchte „Power“
- ❷ Heizstufenregler
- ❸ Netzkabel mit Netzstecker
- ❹ Sicherheitsverschluss
- ❺ grüne Kontrollleuchte „Ready“
- ❻ Griff
- ❼ Fett-Auffangschale
- ❽ Fettauslauf
- ❾ Heizplatten

Abbildung B:

- ❿ Reinigungsschaber

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

⚠ **WARNUNG**

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ► Beachten Sie die Hinweise zum elektrischen Anschluss des Gerätes, um Sachschäden zu vermeiden.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert (siehe Ausklappseite):

- Paninimaker
- Fett-Auffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel Service).

Auspacken

♦ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.

♦ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung und Betrieb des Gerätes.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss ❹, indem Sie den Schieber von der 🔒-Position in die 🔓-Position bringen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch wie unter „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- Schließen Sie das Gerät.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels ❸ in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel „Technische Daten“ genannte Spannung liefert. Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten auf maximaler Temperatureinstellung aufheizen, indem Sie den Heizstufenregler ❷ bis zum rechten Anschlag drehen.

HINWEIS

► Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

- Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

Bedienen

- Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff ❻.
- Schieben Sie die Fett-Auffangschale ❼ in das Gerät.
- Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ leuchtet auf, wenn der Heizstufenregler ❷ auf „0“ (●) steht.
- Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler ❷ ein. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ verlischt und die rote Kontrollleuchte „Power“ ❶ leuchtet auf. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, erlischt die rote Kontrollleuchte „Power“ ❶ und die grüne Kontrollleuchte „Ready“❺ leuchtet wieder auf.

DE
AT
CH

HINWEIS

Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ leuchtet auch, wenn der Heizstufenregler ❷ auf „0“ steht. Sobald Sie den Heizstufenregler ❷ auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ bis die Temperatur erreicht ist.

HINWEIS

Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ kann sich zwischendurch wieder abschalten und die rote Kontrollleuchte „Power“ ❶ leuchtet wieder auf. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!

- ♦ Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu röstenden/grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte ❾.
- ♦ Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff ❻.
- ♦ Durch die beweglich gelagerte obere Heizplatte ❾ liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte ❾. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- ♦ Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff ❻.

HINWEIS

Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben.

- ♦ Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

► Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten ❾ beschädigen!

- ♦ Drehen Sie den Heizstufenregler ❷ auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG

► Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler ❷ auf „0“ zu stellen!

Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Die Heizplatten ❾ sind antihaftbeschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Grillgut auch im Inneren schon gar ist, benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer.

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise

⚠ **WARNUNG!**
LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

► Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Verletzungsgefahr!

► Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nie in Wasser ein. Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden!

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ► Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ► Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel, noch spitze oder kratzende Gegenstände.

- ■ Ziehen Sie den Reinigungsschaber ⑩, nachdem sich die Heizplatten ❾ abgekühlt haben, über die Heizplatten ❾, so dass Fett und Rückstände zusammengeschoben werden und Sie diese besser entfernen können.
- ■ Wischen Sie die Heizplatten ❾ mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihaftbeschichtung nicht zu zerstören.
- ■ Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.

Wischen Sie den Reinigungsschaber ⑩ mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenem Ort auf.
Schließen Sie den Sicherheitsverschluss ❹.

Wickeln Sie das Netzkabel ❸ um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes.

Sie können das Gerät zur platzsparenden Aufbewahrug vertikal aufstellen.

Rezepte

Ein Panini ist ein warmes, aus frischem Weißbrot zubereitetes Sandwich. Es wird frisch geröstet und dann serviert.

Spinat-Käse-Panini

250 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

- Blattspinat verlesen und waschen.
- Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, in heißem Öl glasig dünsten. Den Spinat zufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- Toast mit Kräuterbutter bestreichen.
- Mozzarella in Scheiben schneiden, mit dem abgetropften Spinat auf zwei Toastscheiben verteilen. Mit Pinienkernen bestreuen.
- Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- Die Panini vorsichtig auf den auf mittlere Heizstufe vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Hähnchenbrust-Panini

400 g Hähnchenbrustfilet

20 g Butter

Pfeffer, Salz, Paprikapulver

120 g Bacon, in Streifen

6 Scheiben Weißbrot/Toast

3 EL Salatdressing (Joghurt)

30 g Eisbergsalat

2 Tomaten

1 Avocado

1 TL Limonensaft

50 g Salatgurke

- Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen und die Hähnchenbrustfilets darin von beiden Seiten kräftig anbraten. Den Herd auf mittlere Temperatur zurückschalten und die Hähnchenbrustfilets ca. 10 Minuten fertig braten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen.
- Das Fett in der Pfanne noch einmal erhitzen und die Bacon-Streifen darin knusprig braten.
- Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat drauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und ebenfalls drauflegen.
- Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden. Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft. Die Scheiben auf die Panini legen.
- Gurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- Die Panini vorsichtig auf den auf mittlere Heizstufe vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen.
- Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind und vorsichtig aus dem Paninimaker entnehmen.

Senf - Baguette

1 Baguette

1 Zehe Knoblauch

50 g Senfgurken

40 g Pecorino

1 EL scharfer Senf

2 EL süßer Senf

50 g Butter

2 EL Schnittlauchröllchen

Salz, Pfeffer

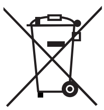
- Das Baguette in ca. 2-3 Zentimeter großen Abständen quer ein-, aber nicht durchschneiden.
- Knoblauch abziehen und zerdrücken, Senfgurken sehr fein würfeln und Pecorino raspeln.
- Scharfen und süßen Senf mit der weichen Butter, Knoblauch, Gurkenwürfeln, Pecorino und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Senfbutter in die Baguetteeinschnitte füllen und die Baguettes in Alufolie einwickeln.
- Die Baguettes auf den auf mittlere Heizstufe vorgeheizten Paninimaker legen und den Deckel schließen. Das Baguette sollte gold-braun sein.

Lagerung/Entsorgung

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, lagern Sie es an einem sauberen, trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung. Dabei dient die vertikale Aufstellung zur platzsparenden Aufbewahrung.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Anhang

Hinweise zur Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC, der Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EC (Verordnung 1275/2008 Anhang II, Nr. 1) sowie der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Technische Daten

Paninimaker	
Spannungsversorgung	220 – 240 V ~ | 50 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Schutzklasse	I ⏚
Betriebstemperatur	+15 bis +40 °C
Feuchtigkeit (keine Kondensation)	5 bis 75 %

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

► Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 104005

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 104005

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 104005

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado das informações · Last Information Update · Stand der Informationen: 12 / 2014 · Ident.-No.: SPM2000B2-112014-2

IAN 104005

5